TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez C. K. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

№ 38. Kraków dnia 1 Października. 1855.

L. 165.

CZĘŚĆ URZĘDOWA.

Konkurs.

W skutek odezwy Wys. c. k. Prezydjum Rządu Krajowego z d. 23 maja b. r. do L. 6089, którą wezwało c. k. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie do wypracowania instrukcji popularnej, jak polecić uprawę najpożyteczniejszych warzyw ogrodowych dla ludu wiejskiego: postanowił Komitet na dniu 25 września r. b. ogłosić zadanie do nagrody pod następującemi warunkami:

1) Rozprawa ta ma traktować o uprawie wszelkich warzyw i ogrodowin najpospolitszych i najpożyteczniejszych dla ludu wiejskiego, tak na jego własne pożywienie jak i na korzystną i łatwą sprzedaż, mianowicie: buraków, marchwi, rzepy, brukwi, pasternaku, bulwy, fasoli, bobu, grochu, soczewicy, pietruszki, selerów, porów, chrzanu, ogórków, rzodkwi itd. *ze względem na gospodarstwa kmiece;* w sposób jasny, przystępny każdemu, krótki ale przedmiot wyczerpujący; językiem zrozumiałym i pospolicie od ludu wiejskiego używanym.

2) W wyłożeniu przedmiotu wypada unikać wszelkich teoretycznych wywodów i przejść tylko całą uprawę rzeczonych roślin, poczynając od przysposobienia i nawiezienia odpowiedniego dla każdego gruntu, przechodząc następnie do sposobu i czasu ich sadzenia, pielęgnowania, nakoniec zbioru, przechowania i pożytków.

Co do obszerności, nie ma być roprawa mniejszą od dwóch arkuszy druku zwykłego większego pisma (garmont), ani też większą nad cztéry arkusze.

3) Rozprawy złożone być mają w Biórze c. k. Towarzystwa w Krakowie (ulica Szewska Ner 335/6), przed ostatnim grudnia 1855 r., a za najlepszą, wedle ocenienia Komissji przez Komitet do tego wysadzonéj, otrzyma Autor z funduszów Towarzystwa złr. 50 mk. nagrody. Rozprawa ta przesłana zostanie Wys. c. k. Prezydjum, celem ogłoszenia jéj drukiem i rozesłania: pozostałe zaś bez nagrody, zwrócone będą, za zgłoszeniem się, ich autorom.

3) Do każdéj rozprawy ma być dołączone imię i nazwisko, tudzież miejsce zamieszkania autora, w opieczętowanéj kopercie, na któréj ma być wypisane godło lub jakikolwiek znak, taki sam jak na czele samejże rozprawy.

Kraków d. 1 października 1855 r.

Z Komitetu c. k. Towarz. gospod. rolniczego Krakowskiego.

KALENDARZ GOSPODARSKI.

(Dalszy ciąg—zob. Ner 36 Tygod.)

Listopad.

Późne zasiéwy zboża.

Czasami zasiéwają jeszcze zboże w listopadzie, częstokroć nawet zmuszeni do tego bywamy, z powodu trudności zorania koniczysk w pewnych glinkowatych gruntach, tak długo dopóki dészcze ziemi nie przenikną. Jest to najważniejsza niedogodność systematu gospodarstwa w którém się zboże siéwa na koniczysku. Niedogodność ta, wszelako, ma tylko miejsce w gruntach wyjątkowéj natury i po lecie zbyt posusznem: metoda zaś ta przedstawia tak wielkie korzyści, iż powód ten nie jest bynajmniéj dostatecznym do jéj zaniechania. Nie należy wreszcie obawiać się, aby najobfitsze nawet dészcze jesienne mogły przeszkodzić zasianiu zboża na koniczysku; można je bowiem orać w porę najbardziéj dżdżystą i wtedy kiedyby niepodobna było wjechać z pługiem na pole pozostawione ugorem przez lato.

W każdym razie, należy powiększyć ilość użytego nasienia, w tym większym stosunku, im siéw jest późniejszy. Ilość jednego korca na morg, jaką wskazałem we wrześniu, do zasiéwów rzutnych, winna być uważaną za średnią proporcję; byłaby, pospolicie, zbyt wielką do pierwszych zasiéwów, a niedostateczną do późnych.

Sadzenie żywokostu *(symphitum asperrimum).*

Roślina ta silne obudziła zajęcie, przed kilku laty, w Niemczech i w Anglji. Niektórzy sądzili, iż stanowić będzie paszę ważniejszą od lucerny tak ze względu obfitości jak i wczesności jéj sprzętu. Mniemanie to nie jest bez pewnéj zasady; jeżeli, bowiem, umieścimy ten żywokost w roli bogatéj i głębokiej, liście jego soczyste i gęste dochodzą już 14 do 16 cali, kiedy lucerna wschodzić dopiéro zaczyna; od-

rastają na nowo szybko po skoszeniu; można je kosić cztéry lub pięć razy w naszym klimacie, a każdy pokos daje sprzęt bardzo obfity. Jest to roślina trwała i długo wytrzymująca; wszystkie bydło zjada ją chciwie, ale zdaje mi się iż zwłaszcza bydłu rogatemu i trzodzie chlewnéj najlepiéj przysłuża: nie można ani myśléć o przechowywaniu jéj na suchą paszę.

Główną niedogodnością w uprawie téj rośliny, jest trudność rozmnażania jéj z nasienia. Nasiona jéj nieliczne dojrzéwają kolejno, nie na raz, dla tego też trudno je zbiérać: jeżeli je zasiejemy w następnéj jesieni, część pewna nie zejdzie jak na wiosnę. Rozmnażać ją przeto wypada przez odkłady z korzeni, co wprawdzie żadnéj nie przedstawia trudności, ale prawdopodobnie nie dozwoli przedsiębrać jéj uprawy na większe rozmiary: ztémwszystkiém, hodowana na małym kawałku gruntu, w pobliżu folwarku położonym, może stanowić bardzo ważną pomoc w żywieniu bydła z pierwszą zaraz wiosną i przez całe lato.

Najprostszy sposób rozmnażania jest, zdaje mi się, wyrywać całkowicie stare korzenie, porozdzielać je na tyle odkładów ile stan korzeni dopuści, i porozsadzać te odkłady w odstępach na 16 do 20 cali. Czynność tę można dopełniać w listopadzie, albo też odłożyć ją do lutego.

Młocka zboża.

W tym miesiącu pospolicie rozpoczyna się młocka zboża: ponieważ zaś bydło jé zawsze chętniej słomę świéżą, wypadałoby, jeżeli inne względy nie stoją temu na zawadzie, tak się urządzić, aby wymłacać tylko w miarę potrzeb konsumcji zboże którego słomę przeznaczamy na paszę.

W gospodarstwie, zresztą, dobrze urządzoném, należałoby jak najmniejszą ilość słomy używać na paszę dla bydła, gdyż spotrzebowana w ten sposób, nie tylko lichą stanowi karmę, ale też mało dostarcza nawozu. Najobficiéj go można utworzyć dając bydłu karmę bardziéj pożywną, a obracając największą część słomy na podściółkę. Nie należy wszelako zaniedbywać korzystania z części pożywnych i smacznych mogących się znajdować w słomie, a to zakładając wprzód bydłu słomę mającą mu służyć na podściół.

Z młocką zboża bywają gospodarze prawie zawsze zmuszeni stósować się do zwyczaju w okolicy ich przyjętego, który może być bardzo uciążliwym, tam zwłaszcza gdzie płacą młocków pewną częścią wymłóconego ziarna. Część ta zmienia się, stósownie do miejscowości, od piętnastéj do dwudziestéj drugiéj miarki wymłóconéj pszenicy; w latach przeto kiedy ceny zboża są wysokie, koszt młocki ogromnie drogo wypada. Jedyny prawie środek, dla gospodarza, uwolnienia się od téj służebności, jest zaprowadzenie młocarni, za pomocą któréj, własnemi końmi i czeladzią, dopełni téj czynności najoszczędniéj, w porze zwłaszcza niepogodnéj, kiedy nie ma dla nich żadnego stosowniejszego zajęcia. Młocarnia, nadto, wybije najdokładniéj wszystkie ziarno z kłosów: w gospodarstwie przeto, gdzie się wymłaca rocznie 300 do 400 korcy ziarna wszelkiego gatunku, koszt machiny rychło się zapłaci, tak przez lepszy wymłot jak i przez oszczędność kosztów młocki.

Przechowanie rzepy i brukwi (*rutabaga*).

Rzepa, zwłaszcza kiedy nie nazbyt postąpiła jéj wegetacja, dobrze wytrzymuje w gruncie mrozy umiarkowane; jeżeli jéj wszakże używamy na zimową karmę dla bydła, należy zawczasu przysposobić pewny zapas, aby ją mieć pod ręką w czasie silnych mrozów, kiedyby jéj niepodobna było wyrywać, równie jak na porę dżdżystą, kiedy nie można z wozami wjeżdżać na pole. Nie należy się wreszcie łudzić, iż pozostawiona w polu, w północnych departamentach Francji, narażona jest na wielkie niebezpieczeństwo jeżeliby zima była sroga.

Ściśle biorąc, możnaby rzepę przechowywać w kopcach, sposobem który wskażę nieco daléj, w ustępie *o ogrodzie warzywnym*, dla ziemniaków, buraków. itd. zwłaszcza jeżeli doły są bardzo wązkie; takie jéj przechowanie wszelako nierównie jest mniéj pewne jak innych korzeni i łatwo uledz może gniciu. Najlepszy sposób przechowania rzepy jest ułożyć ją na ziemi, po oberwaniu liści, jednę obok drugiéj, bez układania w stos, na polu w pobliżu folwarku; przykrywszy zaś grubo słomą, zabezpieczymy ją od niebezpieczeństwa mrozów.

Brukiew czyli rutabaga wytrwalsza jest na mrozy od rzepy; ztémwszystkiém często ją niszczą niepogody zimowe w północnéj Francji; w każdym też razie, te same powody które dopiéro co wzmiankowałem, przemawiają za wyrwaniem jéj choć w części przed zimą: złożona w stosy, równie łatwo gnije jak rzepa, najlepszy też sposób przechowania jéj jest taki sam jak dla téj ostatniéj wskazałem.

Gdybyśmy mieli wolną stodołę lub inny budynek kryty, dosyć obszerny, ale suchy, w którymby można złożyć te dwa gatunki korzeni bez zbytecznego ich w stos nakładania, byłby to, niezaprzeczenie, najpewniejszy sposob ich przezimowania.

Osuszanie mokrych gruntów.

W téj porze zwykle wykonywają się roboty potrzebne do osuszenia pól z natury mokrych; jest to ulepszenie znacznie podnoszące, w wielu razach, wartość i urodzajność pewnych gruntów. Odcieki kryte, dostatecznie głębokie, aby nie zostały uszkodzone pługiem, stanowią najlepszy środek osiągnięcia tego celu. Można je robić, albo w kształcie krytych kanałów, jeżeli można dostać tanio kamieni płaskich przydatnych do ich zbudowania, albo kopiąc rowy, na których dnie kładą się kamienie, pokrywają się mchem lub słomą, a nareszcie ziemią na grubość przynajmniéj 12 cali. W tym razie, kładą się na spodzie rowu największe kamienie, które wszelako nie powinny przechodzić objętości jaja, a wierzchnią część tworzy się z najdrobniejszych kamyków, które się pokrywa warstwą mchu lub słomy. W niedostatku tych materjałów, można nawet poprzestać na umieszczeniu na dnie rowu chróstu, słomy lub trzciny, i zasypaniu reszty ziemią. Jeżeli spodni pokład jest twardy, to jest mający grunt gliniasty, ten ostatni rodzaj podkopów bardzo jest długotrwały, byleby dosyć były głębokie, a nawet kanały te nie zasypią się, długo jeszcze po zgniciu włożonéj w nié słomy lub faszyny: dla dopięcia jednak tego celu potrzeba aby spodnia część rowu była bar-

dzo wązka na całéj wysokości która ma pozostać próżną; w tym bowiem razie tylko utworzy ziemia trwałe sklepienie, obsiadając się od góry.

Robią też często tego rodzaju odcieki używając darni w miejsce kamieni. Obiedwie ściany kanału tworzą się z darni położonych pochyło, tak aby kanał, 9 — 12 cali głęboki, daleko był szérszy w górze jak u spodu. Jakoż, dając mu na dnie nie więcéj jak 2—$2^1/_2$ cali szerokości, powinien mieć u góry $5^1/_2$—7 cali, pokrywa się zaś, kładąc na wierzchu grubą darń, obróconą trawą na spód: a wszystko się zasypuje ziemią na 12 do 13 cali grubo.

Wszystkie te odcieki powinny wybiegać do otwartego rowu, który się starannie utrzymuje w czystości, aby wody zawsze wolny odpływ mieć mogły.

Tu jest miejsce nadmienić o metodzie osuszania nader dowcipnéj i bardzo skutecznéj, która niczém innėm nie jest jak zastósowaniem na wielkie rozmiary krytych rowów. Około 1833 roku, szkot Smith, zachęcony pierwszemi próbami, uporządkował wypadki swych doświadczeń i utworzył z nich system, rychło w Szkocji i w Anglji przyjęty, a który się coraz więcéj upowszechnia. *Drenowanie* jest to ułożenie w spodniéj warstwie gruntu odcieków czyli rur, najpospoliciéj z wypalonéj gliny, w odstępach dostatecznie zbliżonych, aby niemi odpływać mogły wszystkie zaskórne wody. Zbudowano dowcipne machiny do najtańszego tych rur wyrobu, a przedsięwzięcia drenowania pól w Anglji wsparte pierwszą hojną pożyczką rządową 80 miljonów franków (32 miljony złr.; przeszło 133 miljony złp.), podniesioną następnie do summy nierównie wyższéj (tak to pojmuje Anglja zachętę rolnictwa), każą przewidywać, iż system ten zdaje się być powołanym do wywarcia, w tym kraju, niezmiernego wpływu na produkcją rolniczą.

Utrzymanie odcieków.

Na wszystkich polach zasadzonych lub obsianych w jesieni, równie jak na zoranych pod zasiewy wiośniane, a nawet na tych które wcale są nieruszane, ale mają być orane wcześno na wiosnę, nader jest ważném, jeżeli grunt gliniasty a wody na powierzchni zatrzymuje, porobić w jesieni rowki odciekowe, któremiby woda zawsze spływać mogła a pól nie podmakała. Przypuszczam téż, iż czynności téj dopełniono na każdym połanku, skoro tylko został obsiany lub zorany. W tym miesiącu zwiedzać należy dokładnie i często przeoryna wszystkich łanach, aby nic nigdy odpływu wody nie tamowało.

Oczyszczanie z kamieni koniczyny i lucerny.

W gruntach kamienistych, rozpoczynać należy, w téj porze, zbieranie wszystkich kamieni znajdujących się na powierzchni łanów obsianych, na wiosnę, trawami sztucznemi; a można czynność tę prowadzić przez całą zimę a nawet aż do końca marca, wyjąwszy w gruntach bardzo mokrych, aby uniknąć uszkodzenia roli deptaniem koni i kołami wozów. Jeżeli tego zaniedbamy, doznamy wielkiéj straty przy sprzęcie paszy, z powodu zawady jaką kamienie stawiać będą kosiarzom.

Można tę czynnosć dopełniać jeszcze w marcu, zanim się wegetacja rozwinie, a nawet wypada się z nią opóźnić do téj pory na lucerniskach w gruntach kamienistych, które mamy zamiar bronować na wiosnę. Należy w tym razie zaczynać zawsze od bronowania, które wyciągnie na wierzch pewną liczbę kamieni; inaczéj bowiem wypadłoby powtórnie je zbiérać, gdybyśmy to byli zrobili przed bronowaniem.

(*D. c. n.*)

KILKA SŁÓW

o paryzkiéj powszechnéj wystawie zwierząt i drobiu.

Wystawy publiczne zwierząt domowych od kilku lat wielkie czynią we Francji postępy. Tego roku po raz pierwszy umyślono otworzyć pole dla zwierząt wszystkich krajów. Francja, któréj powszechnie zarzucają zaniedbanie rolnictwa, w tym jednak względzie wyprzedziła Anglję. Jakkolwiek ościenne Francji Państwa odpowiedziały na jéj wezwanie, myśl wystawy *Uniwersalnéj* słabe w téj pierwszéj próbie znalazła zastósowanie, a to nie tyle przez brak reprezentacji krajów, któreby miały co nadesłać, ile przez brak widoczny niektórych gatunków zwierza, wielce pożytecznego w gospodarstwie. Powody wyłączenia konia, muła, osła, psa pasterskiego itp. nie są mi wiadome. Bezwątpienia że bydło, owce i trzoda chlewna, to cała podstawa gospodarki wiejskiéj, ale w programie Wystawy Uniwersalnéj wszystkie gatunki stworzeń domowych objąć by należało. Co więcéj, popis taki publiczny jeżeli rzeczywiście ma odpowiadać celowi swemu, na interes ludzi miłujących zwierzę a przynajmniéj najbliżéj z naturą jego obeznanych, najgłówniéj też działać powinien. Dotąd rzecz rozmija się z prawdą. — Przybywszy na wystawę paryzką w sam dzień rozdania nagród, miałem sposobność rzucić okiem na zgromadzenie samych wystawów i zdziwiony byłem brakiem właściwego charakteru, tak tu w sali, jak i na polu tych turniejów. Ile z ubioru i fizjognomji wnioskować wolno, wystawa zdaje się dotąd przedewszystkiém zajmować spekulantów i kapitalistów, a nie lud wiejski, klassę drobnych posiadaczy, często z bydłem jako głównym dobytkiem swoim silnie związaną. Instytucja wystawy daleką więc jest od interesu popularnego. Nie zakładam sobie wcale wyliczać korzyści takiéj instytucji, ani też badać przyczyn dotychczasowych jéj wątpliwych skutków. Mało obeznany z pryncypjami ekonomji, spisuję tylko uwagi pierwszém wrażeniem wywołane, zostawiając zdolniejszym ścisły sąd o rzeczy. W następującym szczegółowym przeglądzie opowiem wam *de visu* to co mnie najwięcéj uderzyło, nie jako gospodarza z powołania, ale jako człowieka miłującego wieś, interessowanego we wszystkiém co dobro kraju rolniczego, jakim jest Polska, zwiększyć jakkolwiek może. Co do sądu, nie ufając swoim siłom, poradziłem się sprawozdania gazet (Richard de Cantal) które mi się przypadkowo do rąk nawinęło.

Wystawa tegoroczna na polu Marsowém obejmowała około 1500 egzemplarzy stworzeń żyjących. W téj liczbie obcych

było przeszło 550, reszta krajowe tj. hodowane i zrodzone we Francji.

Pierwsze miejsce zajmowało bydło na środku placu, w długich szeregach szop rozstawione. Tu rassy angielskie ściągały główną uwagę. Zastanowiły mnie szczególniéj dwa byki śnieżnéj białości, Omega i Oberon z rassy Durham, o krótkich rogach. Nic podobnego pod względem budowy, ogromu i zarazem pięknéj maści, widzieć mi się nigdy nie zdarzyło. Prócz tych, napotkałem opodal wiele innych odznaczających się wielkością. Rassa Durham przyjmuje się nieźle we Francji, ale Anglicy najwyżéj ją posunęli. Tą razą lord Feversham i markiz Talhonet wzięli główne nagrody. Cena jednego buhaja téj rassy doszła do 6000 franków. Tu i owdzie, przy egzemplarzach takiego bydła widziałem zawieszoną na słupie, drukowaną jego genealogję przez kilkanaście czasem pokoleń, co dowodzi, że interes w tém wyspiarzy nie ustąpi wcale ich znanéj passji do wyścigowych koni. Pozwólcie mi dodać, żem się szczerze ubawił kiedym się zetknął z jednym z tych zawołanych amatorów; patrzało mu z miny, że przybył gdzieś z głębokiéj Szkocji czy Irlandji. Nic potworniejszego jak w tym goralskim ubiorze, anglosaksoński nos, oprawiony w dwa gęsto obrosłe i nalane elem policzki! Przyznam się, że chwilowo egzemplarz właściciela więcéj mnie zajął jak egzemplarz buhaja, którego natrętnie zalecał macać, upewniając, że to istotnie jędrne mięso, a nie żadna sztuczna tłustość.

W ogóle ta rassa Durham, dobra dla mięsa, nie jest tak łatwo tuczną jak następująca z kolei Herford, pośród któréj widziałem ciemno-brunatnego byka, największéj pono szerokości w karku. Przebiegając inne rassy, zaczepił mnie poniewolnie widok buhaja znanego pod nazwiskiem Scotch-Polled. Był to jedyny egzemplarz tego szkockiego bydła, bardzo osobliwéj budowy. Cały czarny, bez rogów, z dziwnego kształtu, rzekłbyś niedźwiedzią głową. Co do krów, anglicy mają wiele rass szacownych dla mléka. Osobno ustawione byki francuzkie, nie miały dla mnie nic szczególnego po angielskich. Ayrshire, z najwięcéj przyswojonéj rassy szkockiéj we Francji, przedstawiało kilka niepospolitych egzemplarzy krów, które zalecano dla obfitości mléka. Jedna krowa podobna daje 25 litr. dziennie po ocieleniu. Ten gatunek średniéj wielkości, pierwszy mi przypomniał bydełko nasze polskie. Rassa Ayr ma stanowić przejście do rassy fr. bretońskiéj, z którą się łatwo i pożytecznie krzyżuje. Widziałem tu byka hodowanego przez Instytut Grignon (Szkoła rolnicza); ten byk zyskał nagrodę. Bretońskie krówki zastanawiały mnie drobnością swych kształtów. Było tam dla oryginalności cielątko nie wiele większe od prosiaka. Rassa bretońska ma być opatrznością biednych, jałowych okolic, ztąd zasługuje tylko na uwagę podobnie jak *west highland* angielska, któréj sierść jasno popielata i nadzwyczajnie długie rogi, nadają coś oryginalnego. Z angielskich krów zresztą rassy Devon i Sussex odznaczały się pięknym kształtem, lekkością budowy. Książe Albert, znany miłośnik gospodarstwa, pozyska nagrodę za byka rassy Devon (miała go nabyć księżna Bacciochi). Francuzkie bydło, wedle okolicy na bardzo liczne dzieli się gatunki. Zatrzymywały mnie niektóre egzemplarze rassy flamandzkiéj, charolaise, parthenaise (z pod Nantes) itp. ale to wyliczanie na nic wam się nie przyda. Woły z rassy garońskiéj, jak mówią, najzdolniejsze do aklimatyzacji, w oczach moich nie wiele się różniły od naszych pracowitych stworzeń. Holenderskich okazałych krów było téż nie mało. Ta piękna maść czarno-biała, dobra równie dla mleka jak dla mięsa.

Ogólnie, po Anglji, Szwajcarja najliczniéj bydła nadesłała; poznawałeś je po ozdobnym pasie z krzyżem federacyjnym. Różnica rassy kantonu Fryburg i Bern od rassy Szwyc, dosyć jest na oko jawną. Krowy z Bernu i Fryburga po większéj części rosłe i silniejsze od Szwyc, ale ten ostatni gatunek, jakem słyszał i czytał, najwięcéj słynie obfitością mléka. Jakiś znawca biegły w metodzie Guenona (tłumaczonéj pono na polskie) upewniał, że widział egzemplarz na tegorocznéj wystawie, dający około 5500 litrów mléka rocznie. Jestto cyfra niesłychana, bo wiadomo, że liczy się w przecięciu 2000 do 3000 litrów na dobrze dojną krowę.

Przegląd bydła zajął mi tyle czasu, wyczerpał tyle sił, że na inne gatunki zwierza zwrócić dostatecznéj uwagi nie byłem zdolen. O owcach nawet więcéj po za wystawą jak na samym placu się dowiedziałem. Przebiegłem jednak cały szereg zagród na wzgórzu dla owiec pomieszczonych i zatrzymałem się chwilowo, raz przed ang. rassą south-down, bardzo głośną we Francji, drugi raz przed merynosami Dishley, zastanawiającéj obfitości runa. Te biedne stworzenia, kiedy tęgo obrosną, przybierają zupełnie kształt pękatego worka. Rassa south-down z hr. Sussex, bardzo jest dotąd poszukiwaną, czego dowodem wysoka cena, po jakiéj egzemplarze rozprzedano z wystawy. Dwa tryki Johna Webb, zapłacono po 2000 fr. sztuka. Rzekłbyś że na wagę złota, ale tak nie jest, bo ogólnie Anglicy dziś więcéj dbają o mięso niż o wełnę. Ich troskliwie chowany baran nabiera niesłychanego ciężaru. Chów owiec dla wełny, jak u nas w większych gospodarstwach, staje się nieco rzadszym, nie przestał być jednak zabawą lordów. Niedawno któryś z tych panów umyślił sporządzić swéj trzodzie kalosze z gutaperki, aby ją ustrzedz od kaszlu! Główna uwaga anglików w chowie baranów zwrócona dziś na mięso, bo mutton-chops (czops) to drugi niezbędny element angielskiej kuchni, po rostbifie i byfsteku.—We Francji, choć również dużo dziś jedzą baraniny i wcale nie w téj proporcji co u nas, produkcja jednak wełny większa niż w Anglji, pomimo znacznie mniejszéj ogólnéj liczby owiec. Nie fabrykują tu rass dla mięsa, jak w Anglji, która obok już znanych wystawiła w Paryżu kilka egzemplarzy jakiejś nowéj rassy costwold, szybko i łatwo dziś na wyspie upowszechniającéj się. Z owiec holenderskich zalecano rassę Texel, która na rok przyszły ma osobną stanowić kategorję w programie wystawy.

We Francji dążenie do krzyżowania rass napotyka opozycją w opinji ludzi, jak mi się zdaje, głębiéj dobro kraju pojmujących. Taki pochop do krzyżowania jest z uszczerbkiem rass krajowych. Podzielam zupełnie ich żale co do oczywistego braku na wystawie wielu gatunków krajowych baranów (np. z Arden, z Pirenejów itp.) Prócz Maachamp, Charmaise itp.

które dostarczają wełny na Lyońskie szale, nic szczególnego i swojskiego z owiec Francja nie okazała. Ruch industryjny wszystko dziś zabija. Saskie tryki, znane u nas, otrzymały nagrody. Główny atoli interes skierowany był, powtarzam, do south-down, chowu owego pana Webb. Byłem świadkiem jego tryumfów w sali rozdania nagród. Komitet wystawy zmuszony był obdarzyć go medalem extraordynaryjnym, nie objętym w programie. Żeby nie ten p. Webb, nie byłbym się wcale tàk rozpisywał o baranach. Przebiegając raz ostatni wzdłuż plac wystawy, gromada ludzi przy bocznéj szopie odciągnęła mnie poniewolnie od linji owiec. Zgadnijcie do czego się tak tłoczyli? Co ten interes powszechny budziło? Oto w rzędzie trzody chlewnej górowała olbrzymia maciora z siedmiorgiem prosiąt. Dziś obok jej kojca, jakiś malarz zdejmował chciwie jéj portret. Ale gdzie tu szukać wyrazu bożego stworzenia, w tém co chęć zysku materjalnéj społeczności tak sromotnie przeistoczyła! Mnie ten widok zdjął odrazą do całej klassy zwierząt angielskiéj fabrykacji. Tak osobliwego wynaturzenia świni opisać nie podobna i nie ciekawa.

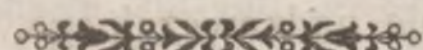
Francja obok Anglji nic znakomitego z trzody chlewnéj nie przedstawiła, choć obfituje w różne gatunki dużéj i małéj rassy tego zwierza. Departament Niższych Pirenejów wydaje szynki Bajońskie. Inne szynki, jak wiadomo, pochodzą z trzody sprowadzanéj z krajów słowiańskich. Z wystawy francuzkiéj rassę craonnaise najwięcéj zalecano. Muszę dodać, że podział świń na duże i małe rassy, wedle wzrostu, ma być bez zasady, bo długość zwierzęcia stanowi więcéj w woluminie jego mięsa niż wzrost.

Pozostaje mi wspomnieć o drobiu i ptastwie domowém. Był to przedmiot może największéj powszechnéj ciekawości z całéj wystawy. Klatki, które umieszczono tuż przy wnijściu do ogrodzenia, tak były nieraz oblegane przez lud, że trudno mi było bardzo do nich się docisnąć w dzień bezpłatny. Klassa drobiu obejmowała w katalogu aż dwanaście kategorji. Nie od rzeczy może będzie dodać dla naszych gospodyń, że w każdym gatunku była nagroda z kilkuset franków, a co szczególniejsza, że gdy przyszło do publicznéj sprzedaży, jeden kogut z parą kur, rassy Dorking, oceniony został 750 fran. co znaczy 180 rubli sr. Za inną parę zapłacono 400 fr. itp. a ks. Albert pomimo ogromnéj summy jaką mu ofiarowano, nie chciał odstąpić swych kogutów. Z tego, com sam widział, przyznaję, że okazałość drobiu była podziwienia godną. Zdawało mi się, że nie jeden kogut, gdyby się wyprostował, sięgnąłby mi bez mała do brody. Francja nie ustępuje tu Anglji i przypomina, że miała w emblemacie tego ptaka. Niewiem dokładnie wiele pożytku nowe gatunki w gospodarstwie przynoszą. Wedle znawców, kura Dorking znosi 650 jaj w ciągu swego pełnego życia, co trwa 5 lat, poczém idzie na rosół. Na oko sądząc, najpiękniéj mi się wydały kury Normandzkie, mają być też poszukiwane na wspaniałe stoły. Gatunek Brahma putra ma coś nadzwyczaj kształtnego, jest to typ w swoim rodzaju. Gatunek z Normandji Crevecoeur, odznaczał się pięknem czarném piérzem. Egzemplarze wystawionych kogutów miały grzebień widłato przedzielony. Była w tém sztuka zapewne, bo ta narośl dowolnie się modeluje. Grzebień koguci, jak wiem, jest przysmakiem rozłechtanego podniebienia. Powiadają że w Paryżu istnieje odrębna gałęź takiego handlu, a co zabawniejsza, że pojawił się przemysł nieprawy, który z podniebienia czy téż ozoru wolego doskonale grzebienie kogucie naśladuje. Wracając do kur, napomknę jeszcze, że czerwone kury Cochinchine najwięcéj się tu rozpowszechniają, choć nie są tak zgrabne jak Crevecoeur. Były tam nadto kury gatunku Padoue z koroniatym czubem, koguty hiszpańskie z rassy walczących i oddzielna kategorja kur hamburgskich, wielce gospodyniom zalecanych. W innych gatunkach ptastwa nic nadzwyczajnego, prócz może indyków, pięknym koralem oblanych; myślę że u nas w kraju z innego drobiu ciekawszą wystawę stworzyćby było można. Gęsi, kaczki itp. nic zgoła nie miały osobliwego, a co do gołębi, pomimo wielkiéj tu rozmaitości, jestem pewien że wystawa Paryzka obok Warszawskiéj wydałaby się bardzo biedną. Dla amatorów dodam, że były tu i gołębie polskie, z fantazji wystawcy tak nazwane. O bażantach, królikach, nie mam co pisać.

Narzędzia i produkta rolnicze nie znalazły tego roku miejsca na placu wystawy. Przyłączono je do expozycji industrji. Są tam żniwiarki i inne machiny i narzędzia, nie małego interesu dla kraju, o czém w swoim czasie, jak zechcecie, obszerniéj wam doniosę. Zdałem więc sprawę z wszelkiego gatunku zwierza. Jeżeli co do naukowéj znajomości w czém pobłądziłem, niech mi to będzie wybaczone. Piszę o chowie bydła itp. równie jak o czém innèm. *De omni re scibili*, jak potrzeba. Gospodarstwo na Zachodzie różni się tyle od naszego, ile różne są potrzeby, usposobienia a nawet obyczaje społeczności. Że obyczaje wpływają także na stan gospodarski, dosyć będzie jednego przykładu w związku z rzeczą. W chowię np. bydła, Francja nie może nigdy zupełnie uledz popędowi Anglji. Krzyżowanie sztuczne rass nie zasługuje tu, jak wspomniałem, na ogólne pochwały. Postrzeżono że mięso z wołu przedwcześnie spasionego, dojrzałego w 4tym roku, nie jest dobre do garnka (pot au feu), bez którego wszakże lud francuzki obejść się nie może. Przemożne więc to dążenie do exploatacji bydląt w przeobrażaniu ich natury, nie przynosi tych samych korzyści ogólnych we Francji, co w Anglji itp. Tu nie zabijają wołu przed 5—6 rokiem i stosunkowo więcéj starych (10-letnich) krów idzie na jatki niż wołów, gdy tymczasem anglicy otrzymują sztuczną dojrzałość bydląt, podobnie jak baranów, o połowę wieku normalnego wcześniéj. Wiadomo czego dopiął Bakewell, twórca rassy baranów Dishley; wynajmował on tryki swoje na jedno lato za ogromne summy (coś jak 6000 funt. szt.) Francuzi więcéj ufają dobroczynnemu wpływowi sił saméj natury. Nie postrzegałem jednak u nich tego samego szacunku zwierza jak w naszym ludzie. Wół pracuje tu jednak jeszcze jak wół, nie ustąpił zupełnie miejsca koniowi w robotach polnych. W Anglji, pokrytéj siatką kolei żelaznych, to już rzecz rzadka.

Zwolennicy *specjalizacji* i szalonego postępu w chowie zwierząt, przepowiadają że na przyszłość wystawa 3 tylko typy na uwadze mieć będzie: zwierzęcia do pracy, zw. dla

mléka i dla tłuszczu. Postęp taki, może właściwy dla Anglji, ale dla nas bez żadnego interesu. W statucie tegorocznéj i przyszłéj wystawy paryzkiéj zawarowano, że zwierzęta zbyt tłuste, jako niezdolne do rozpłodu, przyjmowane nie będą. Zganiono ten artykuł programu jak wiele innych, bo anglicy zalegli pole jak szarańcza. Wystawa tegoroczna na polu Marsowém straciła na charakterze pięknéj uroczystości rolniczéj, została targiem na mięso...... rzeźników i zbiegowiskiem samych kupców i spekulantów. *(Z Koresp. Gaz. Warsz.)*



Gostowskiego Jakóba

EKONOMIJA ALBO GOSPODARSTWO ZIEMIAŃSKIE

dla porządnego sprawowania ludziom politycznym dziwnie pożyteczne.

Przedruk z wydania w Krakowie r. pań. 1588.

(Ciąg dalszy.)

Tworzydła na sery i dzieżki na masło! —by w pięćdziesiąt mil miał Pan imienie, tedy jednakiej miary i wagi mają być w każdém imieniu.

Masłu do rozchodu kwartami miara. A kędy czeladzi masło dawają, tedy kwarta, pół kwarty, ćwierć, pół ćwierci,— mieć do tego drzewiane słojeczki, co na jednego, na dwóch, na trzech, na czterech: bo jako ser z chlebem odprawują, tak też masłem do chleba odprawować może [163].

Piętna na maślnych statkach każda Dworka ma mieć, dla fałszu i nieochędożności mleczna [164], *aby cudzego za swe nie udawała.*

Gonty, gwoździe, smołę, cegłę, tarcice i wszelakie rzeczy tojest czyny [165] porządnie odbierać, tojest: gonty, gwoździe, liczyć, brakować. Smoły pełne beczki odbierać — któréj bardzo wiele ma być, kędy szkuty budują.... i stare mazać trzeba.... i dla wozów też ma tego być na zamiar zawszdy, a wczas! A te beczki skoro- ć się wypróżnią smołą, na jedno miejsce chować, bo są potrzebne.

Głowate konopie, iż są późniejsze niż insze przędziwo, kiedy-by się omieszkały, *tedy na wiosnę zetrzeć,* a na Świątki mają być wszędzie potarte i poważone: *bo to nie ma być w izbie suszono.*

Zasiewki tak dworskie jako chłopskie przejechać, a jare także . . . też na wiosnę. Także też ugorów i sprawy roléj, kiedy czas.....

Dla sieci i powrozów nie-czosanych konopi trzeba zostawować; do płocien? te czosać!.

Dworki mają wedle zasługi a wielkości i sprawy około przędziwa kmiotowny odprawować, które też mają sobie prząść połowicę roku, a połowicę Panu: bo, odrobiwszy dworską robotę, będzie miała czasu dosyć prząść sobie.

Wieńce cebule mają być po półtora łokcia, plecione dwiema albo trzema rzędoma jeźli drobna; jednym, jeźli rosła cebula.

Nać rzepną, liście kapustne, po górach suszyć: dla świni na zimę.

Piesza robota.

Piesza robota ma być we złą drogę w niepogody; i na wiosnę, kiedy chude konie, choć podeschnie. Kopanina, grodza, gartliny wiązanie, drew rąbanie, słupów lochowanie, dylów do budowania ciosanie, statków ręcznych robienie (gwoździ, gontów); gnoje z chlewów wymiotać, młócić gdy co jest a potrzeba, poprawiać zamków, dworów, siedlisk; taczkowa robota i wszelkie ręczne roboty . . . . . i każdą przemyślić, aby swego czasu robiona była. A te ręczne roboty pod dachem robić.—Czynu w dobrą drogę nagotować, aby się rzeczom, dla nie-opatrzenia, nie odwlokła odprawa.—A który Włodarz pośledziej zasieje albo którą robotę zrobi, chłostę: także i chłopu, choć i sobie omieszka.

Co sprzężaju nie mają, jest o tém w Inwentarzu. A to druga: W dworze mieć woły, klacze — co jemi [166] niech robią. A może też i sobie temże bydłem zasiać rok albo dwa; a jeźli się nie wspomoże, już próżno o nim radzić. A tego bydła, co niem taki robi, Dwornik, Pasterz Włodarz ma dojźrzeć: bo taki robotnik zgubi je jako i swe.

Skoro *(spieszno)* zasiawszy, proso tłuc na jagły; aby potłuczone były, by ich nawięcéj było, przed Bożem-Narodzeniem, bo to trzeba do Gdańska nagotować.

W ten-że czas, przy czynszach o ś. Marcinie — ma być Prawo we wszystkich imionach i każdéj krzywdy przesłuchanie.

Winy [167] doroczne i wszystkie porządki mają być spisane, bo Urzędnikowi niebezpieczna rzecz dać je wybierać.

Około wytyczy.

Około wytyczy naprzód znać, aby zaraz pod wieś wozili, tak jarzyny, [168] jako oziminy, na gromadzie kopy rządnie układając, nie mniéj w kopie ani więcéj, chyba ostatku tak aby jedno *(tylko)* było.

Prosa, tatarki, wczas siać, dla rozpuszczenia bydła wczas.

Z pola nic nie młócić: a w dworze w nowe żyto ma być, co ludziom dawać; a tém zasię siać.

Wytykając z półłanka, kopę wypuścić wszystkim, okrom nieposłusznego; a kędy-by kopy wielkie żęli, tedy po pół kopy wypuścić.

Prosa dojźrzeć, bo je wymieniają przed wytyczą.

Urzędnicy i Włodarze tak w dworze kopy mają żąć jako u kmiecia; aby w dworze kopa była tak wielka jako i kmieca.

163) = można.
164) mleczno = mleczywo.
165) Materyjały.
166) Co jemi = któremi.
167) Powinności.
168) Jare zboża.

Weryfikacyja do jednego głównego folwarku ma być wożona.

Kiedy spisują Rejestr dziesięcinny, ma każdy chłop prawdę, wiele nażął, powiedać — Gdyż co się nazbyt znajdzie, do dwora zabrać Wytycznicy powinni.

LIST ÓSMY.

Zima.

Poczyna się Zima od ś. Marcina; tam już około zawarcia porządnego bydła w oborze, i postanowienia wołów wszystko rządnie rozrządzić.

Do karmienia wołów rządna czeladź ma być, bo nad niemi nie zawsze stać może. [169]) A gdy je karmią, pilniej tego doglądać niż koni; i dojźrzeć karmiej: bo na tem jest wszystko, aby umiał dawać; ażeby zawszdy miał zgoniny i plewy nie-zeprzałe, siana aby nie wlokły. Owa każdéj rzeczy rządnie nauczyć.

Woły aby nie przemarzły w mrozy od lodu, kiedy noc [170]) marznie; podłogi albo bruku trzeba, coby od nich ściekało. A od jesiennych niepogód wołów strzedz, i w czas wedle rozumu a czasu postawić; a karmić rządnie; uczyć się też tego od mądrych gospodarzów. A czeladzi z pilnością doglądać. Karmią też rozrządzić.

Młócić, drwa rąbić; i inszych naprzyczyniać brożyn do brogów, do grodzej żerdzi . . . . tego zimie przyczynić!. I myślić też o pługu, o wozie, o bronie. A kiedy drwa wożą, aby każdy Włodarz z swéj wsi ze wszystkimi chłopy do lasa razem jechał i z lasu do dworu razem przyjechał; i tego dojźrzeć, aby wozy jednakie nakładali... i wszyscy wyjeżdżali!.

Urzędnik gdzie ma Pan imienie nad portem a drwa Panu spuszcza, tedy ten, co je na miejscu odbiera, także je ma pod tąż miarą na miejscu, gdzie je spuszcza, odać. A Urzędnik te drwa ma między koły układać, coby je mógł zmierzyć; i do dwora, ku swéj potrzebie, tedy je tak lepiej układać! . . Bo Urzędnik jednego dnia raz spróbowawszy, łatwie drugi raz obaczy, jeźli mu Włodarz sprawiedliwie dojźrzał; i już drwom od tego czasu miara ma być, wedle liczby kmiotków do onego dwora; takim-że też wymiarem na dworską potrzebę wozić.

Zimie statków wszelakich przyczynić, tak tych co doma urobić może [171]), jako też kupnych (a zwłaszcza te statki, co je na imieniu robią) nie-tylko do jednego imienia, ale i do innych przyległych: kędy las, leśne; gdzie zdun, z gliny; kędy kowal, żelazne... owa tak kędy co być może. A tego pilnie strzedz, aby wszędy przybywało a nie ubywało.

---

[169]) można.

[170]) tj. w noc — mówi się *wieczór* tj. w wieczór.

[171]) można.

(*D. c. n.*)

ROZMAITOŚCI.

V. Fermentacje różne.

(Dalszy ciąg — zob. Ner 34.)

f) *Fermentacja octowa.* Z pomiędzy kwasów był ocet pewnie najdawniéj znany w krajach winogradowych i uważano go zapewne jako wyobraziciela wszystkiego kwaśnego, gdyż w księgach Mojżesza zarówno jak w najdawniejszych autorach klasycznych jest często wzmianka o occie, jako o płynie powszechnie znanym. Nazwy sławiańskie octu nie odpowiadają bynajmniej wyrazowi kwas ani kiśnienie, sądzić zatém wypada że narody te nie znały w starożytności octu i nie przyrządzały nim swych potraw, a żywiąc się więcej mlékiem i zbożem aniżeli mięsem, używały kiszonych rzeczy a nie octem kwaszonych. Sposób sporządzania octu był im oczywiście nieznany, ztąd nazwa octu u jednych z łacińskiego przyjęta, u innych zaś poźniej obmyślana i przyjęta niżeli nazwa rzeczy kiszonych.

Wyjaśnienie sposobu tworzenia się octu jest zupełnie zasługą nowożytnej chemji, gdyż przed Lavoisierem nie miano jasnego pojęcia o rzeczywistych warunkach fermentacji octowéj, a on był pierwszym, który wykazał wpływ powietrza na przetwarzanie się alkoholu w ocet.

Tworzenie się octu z płynów winnych nie jest właściwie fermentacją, ale raczéj nadpaleniem się alkoholu, w którém ferment wcale jest niepotrzebny i zastąpiony być może pierwszém lepszém dziurkowatém ciałem, niemającem żadnego podobieństwa do fermentu. Mniemana macica octowa jest rośliną skrytopłciową, wcale niepotrzebną do tworzenia się octu, zarówno jak wymoczki octowe czyli maleńkie zwierzątka, które się częstokroć w niej znajdują. Chemicy, zostawiając dawne i w zwyczaj weszłe wyrazy fermentacja octowa i ferment octowy, rozumieją pod temi wyrazami nadpalenie się alkoholu pod następującemi warunkami sprzyjającemi tworzeniu się octu.

1. Rozpuszczenie alkoholu przynajmniéj dziewięćkrotną ilością wody, czyli płyn winny niezawiérający alkoholu więcej nad $10^0/_0$. Płyny winne obfitsze w alkohol nie kwaśnieją dostatecznie lecz w części, a bardzo stężone niekwaśnieją nawet wcale. Mniej niż $10^0/_0$ alkoholu zawiérające płyny kwaśnieją łatwiej, w praktyce jednak nigdy nie używają słabszych niżeli potrzeba do utworzenia octu potrzebnego do pewnego celu.

2. Temperatura między $+12^0$ a 25^0 Cel. Wyższa nad $+25^0$ Cel. sprzyja wprawdzie z początku bardzo tworzeniu się octu aż do $+30^0$ temperatury, przechodząc jednakże ten stopień słabnie, bo ulatnia się dużo alkoholu w stanie niezmienionym i sprawia znaczną stratę w fabrykacji.

3. Dostateczny przypływ świeżego powietrza do cieczy winnej i wielka ilość punktów zetknięcia się cieczy tej z powietrzem.

Fermentem octowym zaś są ciała dziurkowate, jako to platynowa gąbka celująca dziurkowatością, wióry stolarskie odpadające w czasie héblowania, trociny, trzaski, chléb gruby i t. p. istoty napojone gotowym już octem, lub płynem który ma byó przerobiony na ocet.

Materjałem do robienia octu jest zawsze ciecz która przebyła fermentację winną i albo dosyć tania, albo nieużyteczna na napój upajający, z któréj nic lepszego jak ocet zrobió nie można. Zlewki zatém wina, nieprzyjemna w smaku wódka, nadpsute piwo, jabłecznik lub inne owocowe wino, wszystko to, czy pojedynczo czy razem zmięszane i często z jednej beczki do drugiéj przez trzaski przelewane, wydaje ocet w przeciągu kilku dni, a przy wielkiem stykaniu się każdéj cząstki z powietrzem w kilkanaście godzin. Najprzyjemniejszy jest ocet winny, najczystszy ten który powstał z czystéj wódki rozcieńczonéj wodą, najmniéj przyjemny ocet piwny. Świeżo sporządzony ocet, osobliwie winny, jest mniéj przyjemny do użycia niżeli odleżały, że tak powiem, i ten w którym opadły, przez jego ustanie się kilkudniowe, wszystkie połączenia azotne, skłaniające go do zepsucia się i spleśnienia. W tym celu dobrze jest zagotować

raz, swieżo powstały ocet, a gdy się ustoi przecedzić. Tak oczyszczony i zupełnie przezroczysty ocet zatyka się szczelnie i przechowuje się bez obawy zepsucia w jakiém bądź miejscu do przechowania wiktuałów przeznaczoném.

Macica octowa, czyli osad galaretowaty pojawiający się często w czasie robienia octu z cieczy słabo alkoholicznych, nie jest ani potrzebny ani pomocny, a raczej szkodliwy do utworzenia mocnego i czystego octu. Osad ten powstaje z białka owoców lub z białka słodu dodanego do cieczy kwaśniejącéj na ocet. Męty i miękki smak octu są zawsze poprzednikami tworzenia się macicy octowej, dlatego należy zapobiegać jej tworzeniu się, przez dolanie mocnego octu lub płynu alkoholicznego, powstałą macicę oddalić i przypływ powietrza powiększyć. W fabrykach octu uważa się powstanie macicy octowéj za błąd i złe prowadzenie fabrykacji, a nieznajomość rzeczy tylko skłania szanowne gosposie nasze do wrzucania w gąsiór octowy owoców, chleba, bibuły i t. p. rzeczy, z których macica octowa powstać może.

Co są octowe węży͏ki, czyli lepiej może octniki nazwane, nie wiadomo dotąd. Małe te robaczki, węgorzami octowemi (Essigaale) po niemiecku zwane, nie należą także do natury octu, są owszem nieczystością, którą się oddala przez zagotowanie i przecedzenie octu. Zagotowanie zabija octniki, zgromadza je w kupki i pozwala następnie oddalić je za pomocą cedzidła z najlepszéj bibuły, *papier Joseph* po francuzku zwanéj.

Ocet winny jest żółtawy, lub zielonkowaty, wiele osób zatém nie lubi octu bezbarwnego, sądząc, że dobry ocet powinien być żółtawy. W naszym kraju, gdzie najmniejsza ilość octu handlowego z wina powstała, a ocet handlowy najczęściej z piwa i wódki pochodzi, wypada raczéj dać pierwszeństwo bezbarwnemu octowi, jako czyściejszemu i mniéj fałszowanemu.

W kupnie octu do potraw należy unikać wszelkich przyprawnych, aromatycznych i piekących, ściągających łatwo podejrzenie fałszowania wolnym kwasem tym lub owym mineralnym, szczególnie siarkowym, albo też pieprzem i podobnemi przyprawami ostremi. Wykryć podobne fałsze nie trudno jest i należy, nadewszystko gdy potrzeba octu dla chorych; ale ilość mniej lub więcéj zdradliwych a przynajmniéj niepotrzebnych przypraw i nieczystości octu jest za wielka, abym się mógł tu nad nią rozwodzić, powiem tylko, że każdy ocet pozostawiający smak obcy lub woń niewłaściwą kwasowi octowemu nie jest octem czystym, przyjemnym. Najmocniejszy ocet czysty ma jeszcze smak łagodniejszy, niżeli ocet kwasem solnym lub saletrowym zaprawny.

Ocet słaby zawiéra 1 do 3, mocny 8 do 10% kwasu octowego. Najmniej obcych części, jako to białka roślinnego, gumy, cukru, barwników, małej ilości alkoholu i soli mineralnych zawiéra ocet fabryczny z wódki sporządzony, dlatego przechowuje się doskonale. Ocet przeciwnie dawnym sposobem sporządzony, zawiéra, prócz kwasu octowego i wody, jeszcze wszystkie części składowe i nieczystości słodu, piwa lub wina, które na ocet obrócone zostało.

Użyty do przyprawy potraw, skutkuje ocet jak każda inna przyprawa w maleńkiéj ilości użyta: dodaje smaku, ożywia i drażni nieszkodliwie. W większéj ilości użyty i do stołu skromnego ludzi ciężko pracujących, którzy więcéj pożywienia się niż smaku szukają, nie zasługuje ocet na wielkie polecenie, w większej ilości bowiem użyty do potraw przeszkadza ich strawności. Przepis zatém robienia dobrej sałaty t. j. aby skąpiec zaprawiał ją octem jest bardzo słuszny. Podobnie i wędliny i mięsa solone bardzo małą ilością octu tęgiego zwilżać należy, jeżeli nie mają stać się jeszcze mniej strawnemi i pożywnemi, niżeli są z natury swojéj. Picie octu celem uszczuplenia sobie tuszy, jest prawdziwie powolném zabójstwem i ciągnie za sobą zniszczenie zdrowia, niełatwe potém do naprawienia.

Potrzeba octu nie ogranicza się na saméj kuchni, służy on także do robienia octanów, to jest soli w których kwas octowy jest połączony z zasadą. Sole te są potrzebne w farbierstwie.

Wiadomo powszechnie, że barwniki nie osiadają trwale i jednostajnie na włóknie roślinném i zwierzęcém. Płótno, bawełna, włosień, pióra, jedwab i t. d. muszą być poprzednio przysposobione, aby przyjąć mogły ubarwienie w pewne kolory. Do tego służą tak zwane bajce. Najpowszechniejszą bajcą jest ałun czyli siarkan gliny i potażu. Dużo używany bywa także sam siarkan żelaza, z niemiecka koperwasem albo witrjolem żelaza zwany. Włókno roślinne lub zwierzęce, napojone rozczynem n. p. siarkanu żelaza, gdy jest po należytém wysuszeniu go zetknięte następnie z rozczynem garbniku, staje się trwale i jednostajnie czarne. Dzieje się to tym sposobem, że garbnik łączy się z żelazem siarkanu żelaza i utwierdza się stale na włóknie barwiącej się tkaniny, a kwas siarkowy uchodzi ze związku. Kwas siarkowy nadweręża łatwo włókno roślinne i zwierzęce, co osobliwie ma miejsce przy użyciu zwyczajnego handlowego siarkanu żelaza. Sól ta bywa często kwaśna, t. j. za wiele kwasu siarkowego zawierająca i szkodzi delikatnym tkaninom; w bajcowaniu poczęto zatém używać octanu żelaza w miejsce siarkanu. Podobnie lepszym jest dla farbierzy octan gliny niżeli ałun. Z tego powodu wielką jest potrzeba kwasu octowego tęgiego i opłaca się w wielu krajach odbieranie osobno kwasu octowego, powstającego przy robieniu mazi, czyli ciekłej smoły.

Liście, drzewo, płótno i jakiekolwiekbądź ciało włókniste, a mało lub wcale nie azotne, bardzo mocno rozgrzane, wydaje parę wody i gazy palne w stanie dymu, prócz tego smołę, i zostawia po sobie węgiel. Woda pływająca na mazi zawiéra kilka procentów kwasu octowego nieczystego, a rzeczywiście z niektóremi olejkami smolnemi chemicznie połączonego.

Zlany z mazi płyn kwaśny, a smolnéj woni, zasyca się gryzącém wapnem, przez co powstaje bardzo nieczysty i brunatny rozczyn octanu wapna. Odparowaniem oddziela się nieco smoły i nieczystości, następnie zlewa się otrzymany octan wapna i zaprawia się rozczynem soli glauberskiej czyli siarkanu sody. Jest to podwójny rozkład, bo wapno przystępuje do kwasu siarkowego i opada w stanie gipsu, a soda łączy się z kwasem octowym w octan sody. Odcedzony octan sody odparuje się aż do gęstości potrzebnéj do krystalizowania, co powtarza się dwa razy dla wydzielenia gipsu i małej ilości smoły. Dwa razy krystalizowany octan sody jest jeszcze brunatny i niezdatny do użytku, oczyszcza się go zatém przez prażenie w piecu, gdzie smoła tleje czyli spala się i uchodzi w stanie gazów. Wyprażony octan sody rozpuszcza się na nowo w wodzie i krystalizuje się, poczém jest biały i zdatny do przerobienia go na octowy kwas i na różne octany potrzebne do bajcowania.

Kwas octowy z czystego octanu sody otrzymany, nie różni się niczém od kwasu octowego otrzymanego przez fermentację i mógłby być bezpiecznie użyty zamiast octu przy rozcieńczeniu go należytą ilością wody. W tak czystym stanie jednakże nie znajduje się w handlu ani octan sody w smolarniach otrzymywany, ani też wyrabiany z niego kwas octowy, i z tego powodu rozróżnia się ocet z drzewa od octu kuchennego czyli zwyczajnego.

Kwas octowy bywa używany za wonidło orzeźwiające omdlałych, będąc jednakże w stanie stężonym, kwasem gwałtownie na organizm wewnątrz działającym i przez to niebezpiecznym, nie powinien być w tym stanie używany i w kieszeni noszony. Lepszy jest natomiast octan kwaśny amoniaku, spirytusem Minderera zwany. Z natury swéj ulotny, woni łagodnéj, służy do otrzeźwienia pijanych, przez wąchanie go z flaszeczki lub użycie kilku kropel w szklance wody.

(*D. c. n.*)

Marcelli Jawornicki Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem J. Wildt. — W drukarni Czasu. — Rządzca A. Czapliński.